

Gavina Restaurant is a beautiful space by the water, located in the natural surroundings of Creixell Beach, where we can enjoy together the environment, peace, gastronomy, and culture.

From the kitchen to the dining room, engaged with the territory and the latest trends, we want to be a source of enthusiasm and a willingness to serve to offer you a corner of quality and well-being to all of you who visit us from all over throughout the year.

Welcome home. Enjoy it a lot. Let's make planet together. Let's make Gavina together.

With affection,

**Gavina Restaurant Team
Gavina Camping Village**

Gavina Restaurant nous semble un espace magnifique en bord de mer, situé dans le cadre naturel de la plage de Creixell, où l'on peut ensemble profiter de l'environnement, de la tranquillité, de la gastronomie et de la culture.

Des fours à la salle, engagés dans le territoire et à l'affût des tendances actuelles, nous aspirons à incarner l'enthousiasme et le désir de servir, dans le but d'offrir un lieu de qualité et de bien-être à tous ceux qui, venant de partout, nous rendent visite tout au long de l'année.

Bienvenus chez vous. Profitez pleinement.
Faisons ensemble planète. Faisons ensemble Gavina.

Très sincèrement,

**Équipe du Gavina Restaurant
Gavina Camping Village**

Bookings / Réservations
@gavinarestaurant (+34 625 515 350)

APPETIZERS / ENTRÉES

1.	Anchovies 00 (4 units, 8 fillets) <i>Anchois 00 (4 unités, 8 filets)</i> 🐟	15.5
2.	Cristal bread <i>Pain de cristal</i> 🍞	3.5
3.	"Sevillanos" 🌿 🐟 🍷	11
4.	Spicy potatoes "Bravas" <i>Pommes de terre «Bravas»</i> 🍷 🍷 🍷 🍷	8.5
5.	50% Iberian ham, hand-carved (100g) <i>50% Jambon ibérique coupé au couteau (100g)</i>	21.5
6.	100% Iberian ham, hand-carved (100g) <i>100% Jambon ibérique coupé au couteau (100g)</i>	27.5
7.	Catalan cheese table (5 varieties - 125g) 🧀 🧀	16.5
8.	Fried eggs with french fries and iberian ham shavings 🍳	12
	<i>Oeufs écrasés avec jambon ibérique</i>	
9.	Homemade stew croquettes (1 pc.) <i>Croquettes artisanales de viande (1 u.)</i> 🍷 🍷 🍷	2
10.	Homemade prawn croquettes (1 pc.) <i>Croquettes artisanales de crevettes (1 u.)</i> 🍷 🍷 🍷 🍷	2
11.	Red shrimp carpaccio with cep mushrooms and pistachios 🍷 🍷	22
	<i>Carpaccio de crevettes rouges aux cèpes et pistaches</i>	
12.	Aged beef carpaccio <i>Carpaccio de pointe de surlonge maturée</i>	14.5
13.	Little clams <i>Tallarines (petites palourdes)</i> 🍷	14
14.	Grilled prawns (1 pc.) <i>Crevette grillée (1 u.)</i> 🍷	2.5
15.	Razor clams <i>Couteaux grillés</i> 🍷	16.5
16.	Steamed mussels or with cava sauce (+0.5€) 🍷	10
	<i>Moules à la vapeur o à la sauce de cava (+0.5€)</i>	
17.	Delta Oysters (1 pc.) <i>Huîtres du Delta (1 u.)</i> 🍷	4
18.	Delta Oysters (2 pc.) with cava flute 🍷	11
	<i>Huîtres du Delta (2 u.) et flûte à cava</i>	
19.	Fried fish <i>Petit poisson frit</i> 🍷 🐟	10.5

SALADS / SALADES

20.	Season salad <i>Salade de saison</i> 🐟	9.5
21.	"Xató" Salad (lettuce, cod,tuna, olives) 🍷 🐟 🍷	11.5
	<i>Salade «Xató» (salade, morue,thon, olives)</i>	
22.	Caesar salad <i>Salade César</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	11.5
23.	Quinoa salad with mango, feta cheese and arugula 🍷	12.5
	<i>Salade de quinoa avec mangue, fromage feta et roquette</i>	

SEASONAL DISHES / PLATS DE SAISON

24.	Steak tartare with mustard ice cream 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	18
	<i>Steak tartare avec glace à la moutarde</i>	
25.	Salmon tartare <i>Saumon tartare</i> 🍷 🍷	15
26.	Onion soup with low-temperature egg 🍷 🍷	10.5
	<i>Crème d'oignon avec œuf à basse température</i>	
27.	Grilled vegetable platter with romesco sauce 🍷 🍷 🍷	12.5
	<i>Légumes grillés à la sauce romesco</i>	

FISH / POISSON

28. Balfegó sea steak <i>Entrecôte de mer Balfegó</i> 🐟	22.5
29. Grilled sea bass <i>Loup de mer grillée</i> 🐟	18.5
30. Grilled turbot <i>Turbot grillée</i> 🐟	22
31. Grilled octopus with vegetables <i>Pieuvre grillée avec légumes</i> 🐙 🥬 🥕 🍅	22
32. Grilled lobster (600g) <i>Langouste grillée (600g)</i> 🦞	39
33. Cod with ratatouille <i>Morue avec ratatouille</i> 🐟	26
34. Fish stew of the day <i>Soupe de poisson du jour</i> 🐟 🥬 🥕 🍅 🍴 🍷	22.5

MEAT / VIANDE

35. Meatballs with cuttlefish <i>Boulettes de viande avec seiche</i> 🍖 🐙 🥬 🥕 🍅 🍴	14.5
36. Grilled lamb <i>Agneau grillée</i> 🍖	14.5
37. Grilled pig's trotters <i>Pieds de porc grillés</i> 🍖	10.5
38. 60 days maturated entrecot (350g) <i>Entrecôte affinée pendant 60 jours (350g)</i> 🍖	22.5
39. 60 days maturated beef rib eye (1kg) <i>Côte de bœuf affiné 60 jours (1kg) (2–3 pax.)</i> 🍖	55.5

RICE / RIZ

40. Paella rice with seafood <i>Paella aux fruits de mer</i> 🐟 🦞 🦀 🍴 🍷	20.5
41. Black rice <i>Riz noir</i> 🐟 🦞 🦀 🍴	19.5
42. "Fideuà" 🍖 🥬 🥕 🍅 🦞 🍴	19.5
43. "Fideuà" black «Fideuà» noir 🍖 🥬 🐟 🦞 🍴	19
44. Vegetables <i>Légumes</i> 🍴	18
45. Spiny lobster brothy paella <i>Riz mœlleux au homard</i> 🦞 🐟 🦞 🦀 🍴 🍷	28
46. Delta blue crab brothy paella <i>Riz mœlleux au crabe bleu du Delta</i> 🦞 🐟 🦞 🦀 🍴	19.5
47. Lobster brothy paella <i>Riz mœlleux au de langouste</i> 🦞 🐟 🦞 🦀 🍴	48.5
48. Prawn paella <i>Riz à la crevette</i> 🐟 🦞 🦀 🍴	24
49. Pork and mushroom <i>Riz au filet de porc et champignons</i> 🍖 🍴	22
50. Artichokes, cod and mantis shrimp <i>Artichauts, morue et crevette-mante</i> 🐟 🦞 🦀 🍴	21.5

(Price per person, mín. 2 persons. Prix per personne, mín. 2 personnes.)

DESSERTS

51. Catalan Cream <i>Crème catalane</i> 🍌 🍷	5.5
52. Coulant with vanilla ice cream <i>Coulant avec glace à la vanille</i> 🍌 🍷 🍌 🍷 🍌 🍷	6.5
53. Tarte Tatin 🍌 🍴	7
54. Seasonal fruit with lemon thyme slush <i>Fruits de saison avec granité au thym citronné</i>	5.5
55. Cheesecake 🍌 🍷	6.5
56. Ice cream (2 scoops) <i>Glace (2 boules)</i> 🍌	4.5

You will find the allergens that do not appear on the menus on the previous pages.
Les allergènes qui n'apparaissent pas dans ces menus se trouvent dans les pages précédentes.

RICE MENU / MENU DU RIZ

31 (€/pax.)

Stracciatella and cherry tomato salad 
Salade de stracciatella et tomates cerises

Steamed mussels
Moules à la vapeur

Spicy potatoes "Bravas"
Pommes de terre «Bravas»

RICE / RIZ

(to choose à choisir)

Paella rice with seafood
Paella aux fruits de mer

Vegetables *Légumes*

Black rice *Riz noir*

"Fideuà"

"Fideuà" black *«Fideuá» noir*

Artichokes, cod and mantis shrimp (+ 2.2€)
Artichauts, morue et crevette-mante

Pork and mushroom (+ 2.2€)
Riz au filet de porc et champignons

Prawn paella *Riz à la crevette* (+ 5.5€)

Spiny lobster brothy paella (+ 8€)
Riz moelleux au homard

Delta blue crab brothy paella (+ 2.2€)
Riz moelleux au crabe bleu du Delta

Lobster brothy paella (+ 15€)
Riz moelleux au de langouste

DESSERTS

Homemade pastries *Pâtisseries maison*

Coulant with vanilla ice cream
Coulant avec glace à la vanille

Seasonal fruit with lemon thyme slush
Fruits de saison avec granité au thym citronné
Ice cream (2 scoops) *Glace* (2 boules)

Water, *Eau*

KIDS MENU / MENU ENFANT

16 (€/pax.)

(to choose à choisir)

Rigatoni bolognesa  
Soup with meatballs *Soupe aux boulette*
  

Grilled lamb *Agneau grillée*
Grilled sausage *Saucisse grillée*

Catalan Cream *Crème catalane*
Ice cream (1 scoop) *Glace* (1 boule)
Water and soft drink. *Soda et de l'eau*

Option 1 Main Course + Dessert + Beverage
Option 1 Plat + Dessert + Boisson

12 (€/pax.)

We make whole pieces of fish or meat upon request (minimum 4 pax.)
Ask our staff!

Nous réalisons des pièces entières de poisson ou de viande sur commande (minimum 4 pax.)
Demandez à notre personnel!

Ask our staff about our vegan and vegetarian options.

Demandez à notre personnel pour nos options véganes et végétariennes.

ALLERGENS



Gluten



Nuts/*Fruits à coque*



Dairy/*Lait*



Egg/*Oeufs*



Fish/*Poisson*



Mollusc/*Mollusques*



Crustacean/*Crustacés*



Soya/*Soja*



Sesame/*Sésame*



Peanuts/*Arachides*



Cellery/*Céleri*



Mustard/*Moutarde*



Lupin bean/*Lupin*



Sulfate/*Sulfites*

WINES / VINS

WHITE / BLANCS

El Terrat. Young and fruity, <i>fruité et jeune</i> . Macabeu / Muscat. Tarragona.	4	18
Barbarà Forés. Dry and citric, <i>sec et citrique</i> . Garnatxa Blanca. Terra Alta.	4	17.5
Honey Moon. Floral and fresh, <i>floral i frais</i> . Parellada. Penedès.	4	18
Ca la mar. Frizzante. Refreshing and light, <i>rafraïchant et léger</i> . Parellada / Macabeu / Xarel·lo. Penedès.		17.5
Viladellops. Fresh, with hints of anise and white fruit, <i>frais, notes anisées et de fruits blancs</i> . Xarel·lo. Massís de Garraf. Penedès.		18.5
Abadal Alba. Aromatic, fresh and floral, <i>aromatique, frais et floral</i> . Albariño Català. Picapoll / Sauvignon / Chardonnay / Macabeu. Pla de bages.		19.5
Mas d'en compte. Fresh and creamy, <i>frais et crémeux</i> . Picapoll blanc / Xarel·lo / Garnatxa. Priorat.		23
Sicus. Brisat 2021. Natural wine, vin naturel. Xarel·lo. Bonastre.		24
Can Matons. Fruity, fresh with a fruity aroma, <i>fruité, frais et avec un arôme de fruit</i> . Xarel·lo. Alella.		21

RED / NOIRS

Lo Petitó. Gourmand, <i>doux</i> . Sirà / Merlot. Montsant.	4.5	18
Ritme. Intense and flavorful, <i>intense et savoureux</i> . Garnatxa / Cariñena. Priorat.	4.5	22.5
Dido. Astonishing, <i>saisissant</i> . Garnatxa / Syrah / Cab. Sauv. / Cariñera / Merlot. Montsant.		27
Mas Irene. Silky and elegant, <i>satiné et élégant</i> . Merlot, Penedès.		29

ROSATS / ROSADOS

Flors i violes. Fruity, <i>fruité</i> . Garnatxa / Ull de Llebre / Sirà. Tarragona.		16.5
Vinyes Roses. Refreshing, <i>rafraïchant</i> . Garnatxa / Sumoll. Penedès.	4	17.5
AVGVSVS Primer Rosat. Fresh, young with berries, <i>frais, jeune et aux fruits rouges</i> . Eco Cabernet Sauvignon / Merlot. Penedès.		18.5

CAVA

Reverté Brut Nature. Xarel·lo / Parellada / Macabeu. Tarragona.	4.5	18.5
Electe Reserva Brut Nature. Xarel·lo / Parellada / Macabeu / Chardonnay. Tarragona.		20
Reserva de la Música Rosé. Garnatxa Roja. Penedès.		19.5
Gramona Imperial Gran Reserva. Chardonnay / Macabeu / Xarel·lo. Penedès.		33
Sicus Cru Blanc 2011. Xarel·lo. Bonastre.		33

COCKTAILS

Aperol Spritz (aperitivo)	7.5
Bloody Mary (aperitivo) Vodka, tomato juice, lemon juice, Tabasco, Salsa Worcestershire, salt, pepper, celery. <i>Vodka, jus de tomate, jus de citron, Tabasco, sauce Worcestershire, sel, poivre, céleri.</i>	9.5
Passion fruit Spritz (aperitivo) Passion fruit liqueur, cava, soda. <i>Liqueur de fruit de la passion, cava, soda.</i>	8
Piña colada (anytime)	9
Mojito (anytime) Flavours: strawberry, passionfruit, mango, coconut (+1€) <i>Saveurs: fraise, fruit de la passion, mangue, noix de coco (+1€)</i>	9
Daiquiri (anytime) Flavours: strawberry, passionfruit, mango, coconut (+1€) <i>Saveurs: fraise, fruit de la passion, mangue, noix de coco (+1€)</i>	9.5
Sex on the beach (anytime) Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice. <i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de myrtilles.</i>	9.5
Margarita (anytime) Tequila, orange liqueur, lime juice. <i>Tequila, liqueur d'orange, jus de citron vert.</i>	9.5
Negroni (anytime) Gin, campari, red vermouht. <i>Gin, campari, vermouht noir.</i>	9.5
Pisco Sour (anytime) Pisco, egg white, lemon, Angostura. <i>Pisco, clara d'oeuf, citron, Angostura.</i>	10
Caipirinha Melon Mango (anytime) Cachaça, lime, mango, melon. <i>Cachaça, citron vert, mangue, melon.</i>	9.5
Bloody de Mezcal (anytime) <i>Mezcal, lime, tomato, Valentina, spices. Mezcal, citron vert, tomate, Valentina, épices.</i>	10
White Russian (dessert) Vodka, Baileys, coffee liqueur, milk. <i>Vodka, Baileys, liqueur de café, lait.</i>	10
Matcha Fizz (dessert) Pisco, yuzu, matcha tea, lime, ginger beer. <i>Pisco, yuzu, thé matcha, citron vert, ginger beer.</i>	10

MOCKTAILS

Piña colada SIN	7
Mojito SIN	7
Tropical Pineapple juice, orange juice, mango, soda, grenadine <i>Jus d'ananas, jus d'orange, mangue, soda, grenadine.</i>	7

100% NATURAL

COLD PRESSED JUICES/JUS

Beetroot, melon, apple Betterave, melon, pomme	5
Orange, carrot, apple Orange, carotte, pomme	5
Lemon, turmeric, ginger Citron, curcuma, gingembre	5

SMOOTHIES

Mango, strawberry, milk Mangue, fraise, lait	6
Blueberries, banana, milk Myrtilles, banane, lait	6
Banana, spinach, avocado, milk Banane, épinards, avocat, lait	6

OTHER DRINKS / AUTRES BOISSONS

BEERS / BIÈRES

Caña Estrella Damm 0.25L	2.5
Copa Estrella Damm 0.33L	3
Jarra Estrella Damm 0.5L	4
Caña Voll-Damm 0.25L	2.7
Copa Voll-Damm 0.33L	3.5
Jarra Voll-Damm 0.5L	4.7
Caña Rosa Blanca 0.25L	2.5
Copa Rosa Blanca 0.33L	3
Jarra Rosa Blanca 0.5L	4
Free Damm	3
Free Damm Tostada	3.2
Daura Gluten free	3.2
Inèdit	3.5
Complot	4

SOFT DRINKS / SODA

Water 1L	2.2
Water PET 0.5L / 1.5L	1.9 2.7
Sparkling water 0.5L	2
Coca-Cola	3
Coca-Cola Zero	3
Coca-Cola Light	3
Fanta Lemon	2.8
Fanta Orange	2.8
Nestea Lemon	2.9
Aquarius Lemon	2.9
Trina Orange	2.6
Bitter Kas	2.9
Sprite	2.8
Schweppes Premium Tonic	3.2
Touch of lime, pink pepper, hibiscus, ginger beer, grapefruit	
Soda La Casera	2.2
Cacaolat	3.6

KOMBUCHA BY FLAX & KALE

Dragon Lemonade	4.5
Passion Colada	4.5
Lemon Fantasy	4.5

BITTERS / APÉRITIFS

Vermouth Miró White	3.5
Vermouth Miró Black	3.5
Tinto de verano	3.5
Aperol Spritz	7.5
Campari Spritz	7
Campari Tonic	7
Negroni	9.5

LIQUEURS

	SHOT	COPA
Herb Orujo	2.5	3.5
White Orujo	2.5	3.5
Limoncello	2.5	3.5
Rice liqueur El Petonet	2.5	3.5
Ratafia	2.5	3.5
Chartruese	3.4	5
Coffee liqueur	2.5	3.5
Bailey's	3	4.5
Patxaran	2.5	3.5
Amaretto Disaronno	2.5	3.5
Vi del vent	2.5	3.5
José Cuervo Silver	3.5	4.5
José Cuervo Reposado	3.5	4.5

PREMIUM LIQUEURS

	SHOT	COPA
Cardhu 12 y.o.	4.5	7.5
McCallan 12 y.o.	6.5	11.5
Glenrothes 12 y.o.	5.5	9.5
Hennessy v.s.	5.5	9.5
Pampero Aniversario	4	5.5

SANGRÍA

	COPA	1L
Red wine sangría	4.5	15.5
Cava sangría	5	17

LONG DRINK

GIN

Beefeater	8.5
Seagram's	9
Puerto de Indias Strawberry	9
Bombay Sapphire	9
Gin Mare	10
G'Vine	10
Hendrick's	10

VODKA

Absolut	8.5
Smirnoff	8.5

WHISKY

Ballentines	7.5
J&B	7.5
Cutty Sark	7
Jack Daniel's	9.5

RUM

Bacardi Carta Blanca	8.5
Brugal	8.5
Barceló	8.5
Captain Morgan Spiced	8.5

CAFETERIA

COFFEE

Espresso	1.8
Double espresso	2.3
Tallat	1.9
Latte	2.1
Latte macchiato	2.3
Americano	2.5
Bombón (Espresso with chocolate)	2.5
Capuccino	2.5
Cúrcuma Latte	2.5
Matcha Latte	3.5
Chocolate	2.5
ColaCao	2.1
Carajillo	2.3 – 2.7
Trifásico	2.4 – 2.8
Irish Coffee	7

TEA AND INFUSIONS

Tea	2.5
White (Pai Mu Tan), green (Marrakech), red (Pu-Erh), black (Chai).	
Infusions	2.5
Rooibos, ginger, mint tea, camomile.	

